

Meggyes pudingos pite **(kis tepsi méret)**

Hozzávalók a tésztához:

- 250g Mester kelt tészta liszt
- csipet só
- ízlés szerinti négyszeres édesítő(3 teás kanál)
- 1 teás kanál vanília cukor
- 125g margarin
- 1 tojás 1citrom reszelt héja
- 2 nagy evőkanál tejföl

Töltelékhez:

- 45g Mester vanília puding
- 400ml meggy lé
- ízlés szerinti négyszeres édesítő(3 teás kanál)fahéj
- 500-600 g magozott meggy

Elkészítése:

A meggy lében megfőzzük a vanília pudingot, majd belekeverjük a fejtett meggyet. A tészta hozzávalóiból elkészítjük a tésztát . A margarint elmorzsoljuk a liszttel, majd hozzáadjuk az édesítőt, vanília cukrot és a reszelt citrom héjat és a csipet sót a tojást is hozzáadjuk, a tejfölből először csak 1 nagy kanállal adjunk a tésztához. Jól gyúrható nem túl kemény tésztát kell kapnunk, két részre osztjuk a tepsi sütő papírral béleljük ki, az egyik elnyújtott tésztát a tepsibe helyezük, rátesszük a tölteléket, majd befedjük a másik elnyújtott lappal, a tésztát megszurkáljuk, tojással megkenjük, 180°C-ra előmelegített sütőben pirosra sütjük, kihűtjük, majd szeleteljük.